

DEPARTAMENTUL DE STUDII PARLAMENTARE ȘI POLITICI UE
DIRECȚIA STUDII ȘI DOCUMENTARE LEGISLATIVĂ

STREET FOOD
REGLEMENTĂRI PRIVIND COMERȚUL STRADAL CU ALIMENTE

FEBRUARIE 2021

Documentare și sinteză: Virgilia Ioan, consilier parlamentar

Studiul documentar poate fi accesat direct pe Intranet la pagina Direcției studii și documentare legislativă.

* Lucrările elaborate în cadrul Direcției studii și documentare legislativă sunt cu caracter documentar și nu reprezintă punctul de vedere al Camerei Deputaților.

NOTĂ: Acest studiu este o actualizarea a unui studiu pe același subiect, realizat în anul 2018.

CUPRINS

CONSIDERAȚII GENERALE.....	4
BELGIA.....	7
CROAȚIA.....	10
CEHIA.....	10
ESTONIA.....	11
FINLANDA.....	11
FRANȚA.....	12
GERMANIA.....	13
GRECIA.....	15
POLONIA.....	15
PORTUGALIA.....	16
SLOVACIA.....	17
SPANIA.....	18
SUEDIA.....	18
UNGARIA.....	19
ROMÂNIA.....	20

CONSIDERAȚII GENERALE

Regulamentul (CE) nr.852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului¹ a fost adoptat în cadrul pachetului privind igiena alimentară, stabilind cerințele generale de igienă care trebuie respectate în toate etapele lanțului alimentar.

În preambul se arată că atingerea unui nivel ridicat de protecție a vieții și sănătății umane reprezintă unul dintre obiectivele fundamentale ale legislației în domeniul alimentar și că principalul obiectiv al normelor de igienă este asigurarea unui nivel ridicat de protecție a consumatorului din punct de vedere al siguranței alimentare, având în vedere complexitatea factorilor care conduc la ceea ce se dorește a reprezenta „*siguranța alimentară la nivel european*”.

Siguranța alimentară, din perspectiva igienei alimentelor, presupune întrunirea mai multor factori, respectiv: stabilirea de către legislația adoptată în domeniu a unor cerințe minime de igienă, efectuarea de controale oficiale pentru a se stabili dacă este respectată legislația adoptată în domeniu, care sunt problemele întâlnite cu ocazia efectuării acestor controale oficiale și, nu în ultimul rând, aplicarea de către operatorii din sectorul alimentar a acelor programe și proceduri de siguranță alimentară pe baza principiilor analizei riscurilor și a punctelor critice de control.

În ceea ce privește domeniul de aplicare a prevederilor Regulamentului (CE) 852/2004, acestea se aplică tuturor etapelor de producție, prelucrare și distribuire a produselor alimentare și exporturilor, fără a aduce atingere unor cerințe specifice privind igiena alimentelor.

Regulamentul stabilește normele generale pentru operatorii din sectorul alimentar privind igiena produselor alimentare, având în vedere următoarele principii:

- responsabilitatea principală pentru siguranța alimentelor revine operatorului din sectorul alimentar;
- siguranța alimentelor să fie asigurată de-a lungul întregului lanț alimentar, începând cu producția primară;
- importanța menținerii lanțului criogenic, în special pentru alimentele care nu pot fi depozitate la temperatura ambiantă, în condiții de siguranță;
- aplicarea generală a procedurilor bazate pe principiile analizei riscurilor și a punctelor critice de control;
- utilizarea unor bune practici de igienă trebuie să întărească responsabilitatea operatorului din sectorul alimentar;

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852>

- ghidurile de bună practică reprezintă un instrument prețios care ajută operatorii din sectorul alimentar, în toate etapele lanțului alimentar să respecte normele de igienă alimentară și să aplice principiile HACCP;
- stabilirea criteriilor microbiologice și a cerințelor de control al temperaturii pe baza evaluării științifice a riscurilor;
- este necesar să se verifice dacă alimentele importate respectă cel puțin aceleași norme sanitare ca cele produse în Comunitate sau norme echivalente.

De asemenea, Regulamentul stabilește dispozițiile generale privind producția primară și activitățile conexe, recomandări pentru ghidurile de bune practici de igienă, precum și cerințele de igienă generale aplicabile tuturor operatorilor din sectorul alimentar: cerințe de igienă aplicabile incintelor utilizate pentru alimente; cerințe de igienă pentru încăperile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează alimentele; **cerințe pentru incintele mobile și/sau temporare**, incintele utilizate în principal ca locuințe particulare, dar în care se prepară cu regularitate alimente comercializabile; cerințe pentru transport, alimentarea cu apă, igiena personală, deșeurile alimentare; cerințe aplicabile echipamentelor; dispoziții privind împachetarea și ambalarea alimentelor; cerințe privind tratamentul termic al alimentelor; cerințe privind formarea profesională și instruirea personalului implicat în întregul lanț alimentar.

Anexa II a Regulamentului (CE) 852/2004 - Cerințe sanitare generale aplicabile tuturor operatorilor din sectorul alimentar:

CAPITOLUL III - Cerințe pentru incintele mobile și/sau temporare (cum ar fi marchizele, standurile comerciale, punctele de vânzare pe vehicule), incintele utilizate în principal ca locuințe particulare, dar în care se prepară cu regularitate produse alimentare pentru comercializare și automatele care distribuie produse alimentare

1. *Incintele și automatele care distribuie produse alimentare trebuie să fie, în măsura în care este posibil, amplasate, concepute, construite, curățate și menținute în bună stare pentru a se evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători.*
2. *În special, după caz:*
 - (a) *trebuie să existe instalații capabile să asigure un nivel adecvat de igienă personală (inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, instalații sanitare igienice și vestiare);*
 - (b) *suprafețele aflate în contact cu produsele alimentare trebuie să fie în bună stare, ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru va impune utilizarea materialelor netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția*

cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;

- (c) trebuie să se prevadă mijloace adecvate pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea instrumentelor și a echipamentelor de lucru;*
- (d) în cazul în care produsele alimentare sunt curățate în cadrul activităților întreprinderii din sectorul alimentar, trebuie să se prevadă mijloacele ca această operațiune să se desfășoare în condiții igienice;*
- (e) trebuie să existe apă potabilă caldă și/sau rece în cantitate suficientă;*
- (f) trebuie să se prevadă mijloace și/sau spații adecvate pentru depozitarea și eliminarea, în bune condiții de igienă, a substanțelor și deșeurilor periculoase și/sau necomestibile (lichide sau solide);*
- (g) trebuie să se prevadă mijloace și/sau spații adecvate pentru păstrarea și controlul condițiilor de temperatură adecvată a produselor alimentare;*
- (h) produsele alimentare trebuie amplasate în locuri și în condiții care să permită, în măsura în care este posibil, evitarea riscului de contaminare.*

Regulamentul (CE) 1893/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 de stabilire a Nomenclatorului statistic al activităților economice NACE² a doua revizuire³ (și de modificare a Regulamentului (CEE) nr. 3037/90 al Consiliului, precum și a anumitor regulamente CE privind domenii statistice specificeText cu relevanță pentru SEE) instituie un nomenclator statistic comun, care cuprinde toate activitățile economice din Uniunea Europeană. Acesta este cunoscut sub numele de NACE Rev.2 și asigură compatibilitatea între sistemele și statisticile globale, ale UE și naționale. NACE Rev.2 cuprinde patru niveluri diferite (secțiuni, diviziuni, grupe și clase). Fiecare nivel este identificat prin una sau două litere și prin două până la patru cifre. Cele 21 de secțiuni sunt subîmpărțite după cum urmează:

- agricultură, silvicultură și pescuit;
- industria extractivă și exploatarea în cariere;
- industria prelucrătoare;
- furnizarea energiei electrice, a gazelor naturale, a aburului și a aerului condiționat;
- furnizarea apei, lucrări de canalizare, activități de gestionare a deșeurilor și de depoluare;
- construcții;

² Acronimul provine din expresia *Nomenclature statistique des activités économiques dans la Communauté européenne*, din limba franceză.

³ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/?uri=celex%3A32006R1893>

- comerțul cu ridicata și cu amănuntul, repararea autovehiculelor și a motocicletelor;
- transport și depozitare;
- servicii de cazare și restaurante;
- informare și comunicare;
- activități financiare și de asigurări;
- activități imobiliare;
- activități specializate, științifice și tehnice;
- activități de servicii administrative și de sprijin;
- administrație publică și apărare, asigurări sociale obligatorii;
- învățământ;
- activități privind sănătatea umană și asistența socială;
- arte, spectacole și activități recreative;
- alte activități de servicii;
- activități ale gospodăriilor în calitate de angajatori, activități nediferențiate ale gospodăriilor în calitate de producători de bunuri și servicii pentru uz propriu;
- activități ale organizațiilor și organismelor extrateritoriale.

BELGIA

Reglementările în materia igienei produselor alimentare sunt conținute în mai multe acte normative, dintre care:

- Decretul Regal din 13 iulie 2014 privind igiena alimentelor (conține dispoziții aplicabile tuturor operatorilor din sectorul alimentar, în special legate de temperatura, echipament, infrastructură și igiena personalului);
- Decretul Regal din 7 ianuarie 2014 privind furnizarea directă de către un producător primar către consumatorul final sau distribuția cu amănuntul a unor cantități mici de anumite produse alimentare de produse de origine animală;
- Decretul Regal din 30 noiembrie 2015 privind igiena produselor alimentare de origine animală;
- Decretul regal din 16/01/2006 de stabilire a normelor suplimentare pentru recunoașterea, autorizațiile și înregistrările prealabile emise de FASFC.⁴

⁴ <http://www.favv-afsca.be/agrements/introduction.asp>

Fiecare operator cu activitate în lanțul alimentar trebuie să fie cel puțin înregistrat la autoritatea competentă, Agenția Federală pentru Siguranța Lanțului Alimentar (FASFC)⁵. Pentru anumite activități sunt necesare autorizații sau aprobări suplimentare.

Fiecare operator activ din lanțul alimentar cu sediul în Belgia trebuie să fie cel puțin înregistrat în baza de date FASFC. Această obligație este prevăzută în Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana și alimentele, sănătatea animală și normele privind bunăstarea animalelor și este transpusă în dreptul belgian prin Decretul regal din 16 ianuarie 2006.

Înainte de acordarea aprobării, fiecare unitate este inspectată oficial pentru a se verifica dacă infrastructura și echipamentul sunt în conformitate cu cerințele legale. După această inspecție inițială, se efectuează inspecții periodice ale amplasamentului pentru a asigura că toate cerințele legale sunt îndeplinite. Frecvența acestor inspecții depinde de tipul de unitate.

Același sistem de inspecții, cu o anumită frecvență în funcție de tipul unității, se aplică pentru toate unitățile autorizate.

Lista tuturor activităților pentru care sunt necesare o autorizație sau o aprobare este inclusă în Decretul regal din 16 ianuarie 2006.⁶

Unitățile care se ocupă cu vânzarea sau livrarea de produse alimentare către consumatorul final sunt obligate să afișeze autorizația (sau înregistrarea) eliberată de FASFC într-un loc ușor vizibil și accesibil din exterior. În plus, afișul va conține detaliile de contact ale biroului de raportare⁷. Cerința se aplică tuturor operatorilor de produse alimentare cu vânzare directă sau livrate consumatorului final, inclusiv comercianților ambulanți.⁸

FASFC a elaborat un ser de linii directoare privind comerțul ambulant profesional și comerțul ambulant ocazional:

Misiunea FASFC este de a asigura siguranța lanțului alimentar și calitatea alimentelor, pentru a proteja sănătatea oamenilor, animalelor și plantelor. Acesta este motivul pentru care FASFC este foarte atentă la siguranța lanțului alimentar în rândul vânzătorilor ocazionali, în timpul festivalurilor și evenimentelor, în special în timpul verii, când riscul este probabil cel mai mare, dar axele prioritare rămân în vigoare pe tot parcursul anului.

⁵ <https://www.fasfc.be/approval-authorisation-and-registration>

⁶ <http://www.favv-afsc.be/professionnels/agreements/activites/>

⁷ <http://www.favv-afsc.be/consumenten/meldpunt/>

⁸ <http://www.favv-afsc.be/erkenningen/verplichtingtothetafficheren/default.asp>

Deoarece uneori este dificil pentru vânzătorii ocazionali să cunoască criteriile minime pe care trebuie să le îndeplinească (de exemplu, lipsa cunoașterii legislației), aceste orientări constituie un preambul în limitarea riscurilor din lanțul alimentar. Domeniile prioritare sunt:

- Respectarea temperaturilor prevăzute de lege pentru conservarea produselor alimentare;
- Igiena punctului de vânzare și a echipamentului;
- Igiena personală a vânzătorilor.

Vânzarea itinerantă profesională (B2C) a produselor alimentare se poate face numai de către un vânzător cu autorizație (potrivit Decretului Regal din 16/01/2006). Acest lucru implică faptul că trebuie respectate normele generale de igienă din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare și din Decretul Regal din 13.07.2014 referitoare la igiena alimentelor (a se vedea: **Linii directoare în atenția comercianților stradali, ca parte a piețelor și a evenimentelor**⁹).

Vânzarea ocazională se desfășoară doar ca o activitate alimentară itinerantă și nu are caracter comercial sau are exclusiv un scop filantropic sau caritabil; pentru aceasta, nu este necesară o astfel de autorizație. Unele cerințe de bază rămân în general obligatorii, în special în ceea ce privește igiena, atât pentru comercianții itineranți profesioniști, precum și pentru vânzătorii ocazionali, deoarece sunt la fel de responsabili pentru siguranța produselor pe care le vând.¹⁰

CROAȚIA

În Republica Croația nu există o reglementare specială la vânzarea stradală a alimentelor.

Legea privind protecția populației împotriva bolilor transmisibile (NG 79/07, 113/08, 43/09 și 130/17)¹¹, prevede implementarea obligatorie a educației pentru sănătate și supravegherea sănătății persoanelor care vin în contact direct cu alimentele la locul lor de muncă, dezinfectarea și combaterea dăunătorilor. Firma trebuie să solicite tuturor angajaților care sunt în contact direct cu produsele alimentare la locul lor de muncă un certificat privind asistența medicală și supravegherea medicală emis de Institutul de Sănătate Publică și să semneze un contract cu o companie autorizată pentru efectuarea dezinfectării și combaterii dăunătorilor. În plus, este necesar să se obțină un certificat de puritate microbiologică a

⁹ <http://www.favv-afscs.be/publicationsthematiques/ambulants-marches-evenements.asp>

¹⁰ <http://www.favv-afscs.be/professionnels/denreesalimentaires/commerceambulant/>

¹¹ <https://www.hzjz.hr/sanitarne-knjizice/>

unității, eliberat de institutele de sănătate publică, potrivit prevederilor Legii privind alimentele¹².

Un operator din industria alimentară care intenționează să furnizeze servicii de vânzare stradală trebuie să înregistreze vehiculul menționat în Registrul activităților alimentare, la Ministerul Sănătății, înainte de a începe activitatea. Înainte de această înregistrare, entitatea trebuie să fie înregistrată pentru a efectua activitatea în registrul corespunzător (instanță sau comerț) și să obțină o decizie cu privire la îndeplinirea condițiilor tehnice minime, în conformitate cu prevederile Legii privind activitățile de *catering* (NG 85/15 și 121/16)¹³.

CEHIA

În general, vânzările stradale sunt clasificate ca fiind comerț liber, în temeiul Legii nr.455/1991 Coll., privind licențele comerciale. Astfel, reglementarea comerțului liber se face în conformitate cu prevederile legii menționate anterior. Acest lucru înseamnă, în principiu, marcarea locului cu informații necesare, obținerea autorizațiilor de la inspectoratele de stat relevante (sănătate publică regională, inspecția veterinară regională sau inspecția agricolă și alimentară de stat, în funcție de produs).

Secțiunea 17 a legii definește în mod explicit "unitatea mobilă": unitate mobilă care nu este plasată într-o singură locație pentru mai mult de 3 luni. În secțiunea 18 din lege există prevederi referitoare la emiterea, de către autoritățile locale, a autorizației de vânzare, în care se specifică amplasarea, orarul, alte reguli etc. Cu toate acestea, rulotele alimentare pregătesc mâncare, astfel încât pot să fie clasificate ca oferind servicii de restaurant. Aceasta este o activitate de comerț artizanal, prin urmare persoana va trebui să facă dovada competenței profesionale și deținerii licenței comerciale în domeniu.

Pentru demararea acestui tip de afacere se parcurg următorii pași:

- obținerea licenței de comerț pentru servicii de restaurant de la Biroul de eliberare a licențelor comerciale;
- informarea autorității pentru sănătate publică;
- obținerea autorizației pentru comercializare, de la primărie;
- obținerea autorizației pentru amplasare, de la primărie;
- inscripționarea corespunzătoare a rulotei;
- obținerea facilităților (apă potabilă, spălătorie, colectare deșeuri, parcare etc.).

¹² https://www.hah.hr/pdf/The_Food_Act.pdf

¹³ https://mint.gov.hr/UserDocsImages/AA_2018_c-dokumenti/NN%2099-18_ZUD_amand_engl.pdf

ESTONIA

În Estonia nu există o legislație specială privind comerțul stradal cu alimente. Acesta este reglementat de **Legea privind alimentele**¹⁴. În general, este necesară ca o notificare a activităților economice să fie prezentată Consiliului Veterinar și Alimentar înainte de începerea vânzării (§ 7 din Legea Alimentară). Toate cerințele privind produsele alimentare și locul de vânzare trebuie îndeplinite înainte de prezentarea notificării. Dacă locul de vânzare este destinat să funcționeze permanent, operatorul trebuie să dețină licență pentru manipularea alimentelor (art.8-10 din Legea privind alimentele).

FINLANDA

Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului este direct aplicabil în toate statele membre ale UE. Acesta stabilește cerințele generale pentru operatorii din sectorul alimentar privind igiena produselor alimentare. Dispozițiile naționale privind caravanele mobile pentru alimente sunt prevăzute în Legea privind alimentele (23/2006)¹⁵.

Conform prevederilor secțiunii 6(18a) din Legea Alimentelor¹⁶, un chioșc alimentar se referă la unități mobile sau spații temporare (*movable food premises*), cum ar fi un chioșc mobil, un vehicul de vânzare, o verandă sau alt echipament mobil. Secțiunea 10 stabilește cerințele generale privind aceste spații pentru produse alimentare, iar secțiunea 11 stabilește cerințele privind manipularea, depozitarea și transportul produselor alimentare.

Secțiunea 13 stabilește dispoziții privind autorizarea spațiilor pentru produse alimentare: operatorul din sectorul alimentar trebuie să notifice în scris autoritatea de control menționată la secțiunea 14, cu cel puțin patru săptămâni înainte de începerea activității.

Secțiunea 14 stabilește dispozițiile privind procedura autorizării spațiilor pentru produse alimentare. Notificările cu privire la spațiile pentru produse alimentare sunt prelucrate de către autoritatea de control a municipiului în care se va desfășura activitatea, pe teritoriul căruia au început operațiunile sau pe teritoriul căruia a fost făcută anterior o notificare a operațiunilor. Secțiunea 15a prevede dispoziții pentru informarea cu privire la unitățile mobile alimentare. Capitolul 3 al legii stabilește cerințele generale privind operatorii din sectorul alimentar, cum ar fi controalele proprii și competența în materie de igienă

¹⁴ <https://www.riigiteataja.ee/en/eli/516112017001/consolide>

¹⁵ https://www.finlex.fi/fi/laki/kaannokset/2006/en20060023_20110352.pdf

¹⁶ https://www.finlex.fi/en/laki/kaannokset/2006/en20060023_20110352.pdf

alimentară. Unitățile mobile alimentare trebuie să dețină un plan de control propriu și să îl respecte.

Secțiunea 3 din Decretul Guvernului nr.420/2011 privind controlul și inspecția alimentelor¹⁷ stabilește condițiile autorizării unităților de vânzare.

Decretul Ministrului Agriculturii și Pădurilor nr.1367/2011 privind igiena alimentară¹⁸ conține dispoziții referitoare la depozitarea, manipularea alimentelor etc.

Ca exemplu, în orașul Helsinki, operatorii din sectorul alimentar sunt obligați să depună o notificare de deservire și de vânzare a produselor alimentare la autoritatea de siguranță alimentară a orașului Helsinki, cel târziu cu 4 zile lucrătoare înainte de începerea vânzării. Dacă un camion alimentar nu a fost înregistrat ca spațiu alimentar, acesta trebuie înregistrat cu cel mult patru săptămâni înainte de începerea operațiunilor de vânzare.

Orașul Helsinki impune propriile reglementări pentru camioanele alimentare. Obținerea unei autorizații permite operatorilor să utilizeze orice loc de vânzare destinat camioanelor alimentare.

În centrul orașului Helsinki, numai locurile marcate pe hartă pot fi utilizate în timpul orelor specificate. În afara centrului orașului, camioanele alimentare pot fi amplasate pe aproape orice stradă sau piață. Parcurile nu sunt zone de vânzare pentru camioanele alimentare. De asemenea, rulotele alimentare nu au voie să opereze la locațiile de evenimente fără permisiunea organizatorului evenimentului.

FRANȚA

Nu există o legislație specială privind comerțul stradal de alimente. În ceea ce privește startul unei asemenea afaceri, trebuie parcurse câteva etape într-o procedură aplicabilă oricărui artisan sau comerciant ambulant:

1. Cererea de înregistrare:
 - fie în Registrul meseriilor, în cazul unui artisan (dacă prepară produsul din alimente proaspete). Indiferent de statutul său juridic, o societate cu cel mult 10 angajați trebuie înregistrată în registru; activitatea principală sau secundară a

¹⁷ <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20110420>

¹⁸

<http://mmm.fi/documents/1410837/1818450/Konsolidoitu+huoneistoasetus+FI+29+12+2016.pdf/35b8a026-23ea-42d5-be2c-18b342ffc89c/Konsolidoitu+huoneistoasetus+FI+29+12+2016.pdf.pdf>

- întreprinderii este o activitate independentă de producție, prelucrare, reparație sau prestare de servicii profesionale¹⁹;
- fie la Registrul comerțului (RCS), dacă este comerciant (vinde produse pe care nu le-a fabricat el însuși, cum ar fi băuturi).²⁰
2. Obținerea unui permis de exercitare a unei "activități comerciale sau artisanale ambulante". Acest permis, prevăzut la articolul L.123-29 din **Codul comercial**²¹, costă 15 EUR și este valabil pe o perioadă de 4 ani. Pentru a obține acest lucru, trebuie să fie depusă o cerere la Camera de Comerț și Industrie sau la Camera de Meserii și Artizanat.
 3. Cel puțin un angajat să fi urmat cursurile obligatorii de igienă alimentară.²²
 4. Deținerea unei licențe de comercializare a băuturilor alcoolice, cum ar fi autorizație de „mic-restaurant”, pentru băuturile din al doilea grup (bere, vin, cidru), sau autorizație de restaurant, pentru celelalte băuturi alcoolice.²³
 5. Autorizație de staționare pe domeniul public, eliberată de primărie. În general, primăriile eliberează puține autorizații (pentru a "proteja" restaurantele fixe), astfel încât rulotele alimentare sunt adesea situate în spații private (parcări de supermarketuri sau de clădiri de birouri, terenuri private etc.).

GERMANIA

Nu există reglementări speciale pentru comerțul stradal în Germania. În schimb, se aplică dispoziții generale referitoare la funcționarea unei afaceri, precum și reglementări privind alimentația și igiena, deoarece vânzarea stradală de alimente este o afacere în care operatorul se ocupă cu produsele alimentare. În funcție de modul de funcționare, se pot aplica reglementări suplimentare, similare cu cele pentru funcționarea unui restaurant.

Următoarele înregistrări, autorizații, permise și certificate sunt necesare pentru a opera comerț alimentar stradal:

¹⁹ <https://www.artisanat.fr/porteur-de-projet/lancer-mon-activite/immatriculation-au-repertoire-des-metiers>

²⁰ <https://www.infogreffe.com/>

²¹

https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?sessionId=AE150EBA5940E1795D026A43181EE028.tplgfr30s_2?idSectionTA=LEGISCTA000019289825&cidTexte=LEGITEXT000005634379&dateTexte=20180412

²² <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2017-04/Fiche-pratique-la-formation-hygiene-alimentaire-HACCP.htm>

²³ <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379>

- Înregistrarea la Biroul local de acordare a licențelor comerciale, potrivit art.14 din Codul comercial²⁴; înregistrarea afacerii este necesară pentru orice activitate comercială.²⁵

- Dacă vehiculul/standul alimentar nu are o locație fixă, dar schimbă frecvent locația, este necesară înregistrarea sub titlul de comerciant ambulant (art.55 din Codul comercial).

- După înregistrarea ca afacere, biroul fiscal trimite documentele de înregistrare fiscală prin poștă (art.19 din Legea privind taxa pe valoarea adăugată²⁶).

- Este necesară certificarea medicală. Certificatele de sănătate sunt eliberate de biroul local de sănătate din sectorul public. Întrucât proprietarul unui camion alimentar este un operator de alimente, instruirea obligatorie în conformitate cu art.42-43 din Legea privind prevenirea și controlul bolilor infecțioase²⁷ este obligatorie din anul 2001.

- În anumite circumstanțe, poate fi necesară autorizarea potrivit legislației privind controlul imisiilor²⁸, din cauza potențialului pericol pentru mediu pe care îl reprezintă gazele de eșapament ale vehiculului.

- Sunt necesare documente referitoare la legislația privind manipularea alimentelor. Camera de Comerț și Industrie oferă instruire pentru a se asigura că operatorii sunt familiarizați cu prevederile legislației alimentare. Operatorii de camioane alimentare se ocupă zilnic de alimente și, prin urmare, trebuie informați cu privire la regulile de igienă și la modul de manipulare și depozitare a alimentelor. Furnizarea acestor informații firmelor din sectorul alimentației urmărește să asigure că operatorii înțeleg cele mai importante dispoziții din legislația alimentară.

- Dacă în autocamionul alimentar sunt vândute doar băuturi nealcoolice, nu este necesară o autorizație suplimentară (licență de vânzare alcool). În schimb, pentru a vinde (și) băuturi alcoolice este necesară o licență. Dacă mâncarea este preparată pe loc, este necesară o autorizație în conformitate cu legislația în domeniul alimentației (art.2 din Legea privind restaurantele²⁹, plus reglementările corespunzătoare la nivel de land, în măsura în care domeniul este reglementat).

- În plus, este necesară permisul de parcare a autocamionului pentru vânzarea de alimente. În cazul în care autocamionul se află pe un teren privat, operatorul solicită permisiunea scrisă a proprietarului proprietății. O autorizație din partea administrației municipale sau a orașului (cunoscută ca autorizație de utilizare specială -

²⁴ https://www.gesetze-im-internet.de/hgb/_14.html

²⁵ <https://www.bmw.de/Redaktion/EN/Dossier/start-ups.html>

²⁶ https://www.gesetze-im-internet.de/ustg_1980/_19.html

²⁷ <https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/BJNR104510000.html>

²⁸ <https://www.umweltbundesamt.de/themen/luft/emissionen-von-luftschadstoffen/quellen-der-luftschadstoffe>

²⁹ <https://www.gesetze-im-internet.de/gastg/>

*Sondernutzungserlaubnis*³⁰) este necesară în cazul în care autocamionul alimentară se află pe un loc public.

Informații de specialitate și detaliate (înființarea unei firme de comerț alimentară stradal, pe etape) pot fi obținute de pe pagina web a Ministerului Federal al Economiei și Energiei³¹.

GRECIA

În Grecia, acest tip de activitate comercială se poate desfășura într-un spațiu public, sub denumirea de comerț în regim staționar, sau în aer liber, purtând denumirea de comerț itinerant în aer liber. În ambele cazuri, operatorul are obligația de a deține autorizația de comerț (staționar sau itinerant) în aer liber.

Materia este reglementată de Legea nr.4497/2017 privind exercitarea activităților comerciale în aer liber și Legea nr.4442/2016 privind noul cadru instituțional pentru desfășurarea activităților economice.

Funcționarea rulotelor într-un spațiu privat nu intră sub incidența prevederilor Legii 4497/2017. În acest caz se aplică regulamentele Direcțiilor de Sănătate Publică, precum și prevederile altor legi care reglementează operațiunea de mai sus.

POLONIA

În Polonia, nu există o lege specifică de reglementare a activității rulotelor alimentare. Există câteva acte generale privind produsele alimentare și activitatea comercială.

Pentru a începe această activitate, este necesară înregistrarea activității în Registrul Central privind activitatea economică (CEIDG), ca antreprenor individual - persoană fizică (Legea din 2 iulie 2004 privind libertatea activității economice) sau în Registrul național al instanțelor ca societate comercială (Legea din 15 septembrie 2000 - Codul Societăților Comerciale).

Autorizațiile, cum ar fi o concesiune, un permis sau o licență, nu sunt obligatorii pentru vânzarea de produse din camioane alimentare. Cu toate acestea, conform art.61 din Legea din 25 august 2006 privind siguranța alimentelor și a produselor alimentare, întreprinzătorul

³⁰ https://www.haufe.de/recht/deutsches-anwalt-office-premium/53-gemeingebrauch-und-strassenrechtliche-sondernutzung-ii-sondernutzung-und-sondernutzungserlaubnis_idesk_PI17574_HI10868486.html

³¹ <https://gruenderplattform.de/geschaefsideen/foodtruck-eroeffnen>

care se ocupă cu producerea sau vânzarea produselor alimentare este obligat să se înregistreze și să fie autorizat, printr-o decizie a inspectorului sanitar județean de stat, pe baza controlului efectuat de un angajat al stației sanitaro-epidemiologice. Cererea trebuie depusă cu cel puțin 14 zile înainte de începerea activității (articolul 64).

Cerințele privind igiena produselor alimentare trebuie îndeplinite. În primul rând, acestea se regăsesc în Regulamentul nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare. În capitolul III din appendicele 2 la regulamentul sunt cerințele pentru spațiile mobile și temporare (cum ar fi vehiculele de vânzare cu amănuntul). Norme similare sunt cuprinse în legea poloneză din 25 august 2006 privind siguranța alimentelor și a produselor alimentare. De exemplu, trebuie să se asigure unități adecvate pentru a menține o igienă personală adecvată (inclusiv pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor, instalații sanitare igienice și spații pentru schimbare); suprafețele care intră în contact cu produsele alimentare trebuie să fie într-o stare bună și să fie ușor de curățat și de dezinfectat; trebuie să fie asigurate echipamente și / sau instalații adecvate pentru depozitarea și eliminarea igienică a substanțelor și deșeurilor periculoase și / sau ne-expuse (lichide sau solide).

În plus, în conformitate cu articolul 59 din legea privind siguranța alimentară și a produselor alimentare, o persoană care lucrează într-o zonă de procesare a alimentelor trebuie să dețină un certificat medical adecvat.

Taxele pentru staționarea camioanelor alimentare depind de locul unde se află - terenuri publice sau private și depind de deciziile autorităților locale sau ale proprietarilor privați.

PORTUGALIA

În Portugalia comerțul stradal, inclusiv alimentele stradale, sunt supuse reglementărilor la nivel local (de exemplu, Regulamentul privind comerțul ambulant din Lisabona³²).

Autorizațiile de vânzări stradale parcurg o procedură dificilă, prin licitație publică, și nu pot fi transferate prin niciun titlu. Vânzătorii ambulanți își pot desfășura activitatea numai în municipiul Lisabona, cu condiția ca aceștia să dețină autorizația necesară și cardul eliberat și actualizat de C.M.L.

Vânzarea în unități detașabile a produselor alimentare gata preparate poate avea următoarele forme:

³² <http://www.cm-lisboa.pt/reformaadministrativa/guia-de-licenciamento-de-proximidade/venda-ambulante>

a) Punctual - vânzarea este condiționată în locuri unde se desfășoară evenimente sportive și/sau manifestări culturale. Această ocupație nu poate depăși 10 ore consecutive pe zi;

b) Zilnic - locații în care activitatea poate fi desfășurată în toate zilele anului, într-un interval orar prestabilit.

În afara perioadei autorizate pentru exercitarea activității, rulotele sau unitățile mobile similare trebuie să fie înlăturate, sub sancțiunea ridicării de către autorități, cu toate costurile inerente în sarcina aparținătorului.

În ceea ce privește transportul și ambalarea produselor alimentare, se aplică următoarele dispoziții:

1 - Vânzarea în unități mobile, chioșcuri și rulote va fi permisă numai dacă aceste sunt special amenajate; în acest sens, vor fi inspectate în conformitate cu legislația aplicabilă.

2 - În transportul, expunerea și depozitarea produselor este obligatorie separarea produselor alimentare diferite, precum și cele care pot fi afectate într-un fel de proximitatea altora.

3 - În cazul transportului, expunerii și depozitării, produsele alimentare trebuie depozitate în recipiente adecvate pentru conservarea stării lor și în condiții igienice care le protejează de praf, de contaminare sau de contacte care ar putea, în orice mod, să afecteze sănătatea consumatorului.

Vânzarea stradală a dulciurilor, a produselor de patiserie, a alimentelor prăjite și a altor produse comestibile gata preparate, va fi permisă numai atunci când provin din unități autorizate, iar dacă acestea necesită preparare ulterioară, este obligatorie o autorizație specială din partea municipalității.

SLOVACIA

Domeniul alimentației publice este reglementat de:

- Legea no.178/1998 privind comercializarea alimentelor și furnizarea serviciilor în spații publice;
- Legea no.152/1995 privind alimentele;
- Legea no.39/2007 privind inspecția sanitar-veterinară;
- Codul comercial.

Potrivit legii, produsele alimentare pot fi vândute din rulote sau cărucioare stradale, dacă acestea sunt autorizate în conformitate cu regulamentul general obligatoriu al localității. Autoritatea veterinară și alimentară de stat este responsabilă cu controlul achiziționării produselor alimentare de origine animală și vegetală pe piață. Comercianții stradali sunt obligați să dețină autorizație în acest scop, emisă de Autoritatea pentru sănătate publică. Există reguli speciale privind igiena.

SPANIA

În Spania, nu există o legislație specială privind rulotele alimentare, fiind aplicabil **Regulamentul nr.2004/852/CE privind igiena produselor alimentare**.³³ Pe această bază, fiecare Comunitate Autonomă stabilește calea de obținere de către comerciant a autorizației de sănătate publică, pentru a vinde produse alimentare.

În același timp, autoritățile locale aprobă regulile pentru vânzarea stradală în general, inclusiv determinarea zonei corespunzătoare pentru parcare camioanelor alimentare.

Pe de altă parte, această activitate este supusă reglementărilor generale privind taxele și traficul local și regional.

SUEDIA

Nu există o lege specială privind unitățile mobile alimentare sau produsele alimentare stradale în Suedia. Cu toate acestea, o afacere cu rulote alimentare va trebui să respecte legislația în special în următoarele domenii:

- Manipularea alimentelor - reglementări UE, completate de legea suedeză privind alimentele și Ordonanța privind alimentele.
- Parcare și ordine publică (utilizarea spațiului public) - Legea privind ordinea publică, Regulamentul de circulație și reglementările locale.
- Protecția împotriva incendiilor (utilizarea tuburilor de gaze și protecția generală împotriva incendiilor) - Legea privind bunurile inflamabile și explozive și Legea privind protecția împotriva accidentelor.
- Manipularea deșeurilor - Codul de mediu și reglementările locale.

³³ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852>

- Taxe (registru de numerar autorizat și registru de personal) - Legea privind registrele de numerar etc. și Legea privind procedurile fiscale.
- În afară de aceasta, o afacere cu camioane pentru alimente este, desigur, supusă unei legislații generale aplicabile tuturor întreprinzătorilor privați.

Indiferent de forma juridică în care se va desfășura activitatea, afacerea va fi înregistrată la Autoritatea Fiscală Suedeză, în vederea stabilirii impozitului pe profit și TVA. De asemenea, firma va fi înregistrată ca angajator la Autoritatea Fiscală, dacă are angajați.

Înregistrarea camionului alimentar ca unitate alimentară se face la comisia pentru mediu și la protecția sănătății. Operatorul din sectorul alimentar este supus cerințelor privind, printre altele, pregătirea personalului, igiena personală, apa folosită să fie fără bacterii și substanțe chimice și că paraziții nu intră în incintă. Întreaga rulotă și echipamentele trebuie menținute și păstrate curate. Produsele alimentare trebuie inspectate la sosire și depozitate corespunzător.

Este necesar un permis de parcare pentru a staționa camionul alimentar pe o stradă într-o zonă cu parcare reglementată. Regulile de parcare sunt stabilite în regulamentele municipale și, prin urmare, diferă de la un oraș la altul. Punerea în funcțiune a unui camion alimentar într-un loc public, cum ar fi pe trotuar sau într-un parc, situate într-o zonă care face obiectul unei planificări detaliate a dezvoltării, necesită acordul prealabil al autorității polițienești. Este necesară o permisiune din partea proprietarului, în cazul în care camionul alimentar va fi amplasat pe o proprietate privată.

Manipularea, în spații publice, de gaz petrolier lichefiat, în cantități mai mari de 2 litri, necesită permisiunea Serviciilor Municipale de Urgență.

Gestionarea plăților cu numerar sau cu carduri de credit necesită utilizarea unui registru de numerar autorizat, care trebuie să fie înregistrat la Agenția fiscală suedeză.

Numele și numărul de identificare al fiecărei persoane care lucrează în rulota alimentară trebuie să fie notate continuu într-un registru de personal, alături de informațiile privind orele de începere și terminare ale fiecărei ture.

UNGARIA

În Ungaria nu există legislație specială privind mâncarea stradală. Dispozițiile naționale și practica administrativă definesc *street food* ca fiind "puncte de vânzare mobile"

(*mobile retail outlet*). Conform **Legii nr.164/2005 privind comerțul**³⁴, punctul mobil de vânzare cu amănuntul înseamnă un vehicul convertit pentru activitățile de comerț cu amănuntul, fie autopropulsat, fie remorcat cu un autovehicul.³⁵ În afară de definiție, o operațiune alimentară pe stradă poate fi interpretată ca o vânzare ambulantă pe roți. De asemenea, **Decretul guvernamental nr.210/2009** stabilește că autoritatea de supraveghere și control în acest caz este aceea de la locul de amplasare al comerciantului.³⁶

Există o varietate de autorizații și permise obligatorii pentru afaceri cu alimentele stradale. În primul rând, este necesară obținerea unei licențe de operare, ca în orice altă activitate. Costul licenței este de 10000 HUF (aproximativ 33 EUR).

A doua etapă o reprezintă obținerea autorizației speciale pentru siguranță alimentară și igienă, în funcție de tipul de produse alimentare vândute, precum originea animală sau non-animală, produs preambalat sau alimente proaspăt preparate etc. După cele de mai sus, urmează și alte autorizații necesare.

În cele din urmă, există câteva avte normative relevante, care au legătură cu această problemă. Potrivit Decretului nr.62/2011 al Ministerului Administrației Locale și Dezvoltării Regionale (disponibil numai în limba maghiară), o condiție necesară pentru un punct mobil de vânzare este o bază unde se efectuează depozitarea, spălarea și alte pregătiri. În conformitate cu Decretul nr.48/2013 al Ministerului Economiei Naționale (disponibil numai în limba maghiară), utilizarea înregistrării de numerar online este obligatorie. Registrul de casă este legat direct de Autoritatea fiscală și vamală din Ungaria. Mai mult, un decret comun prevede că, în cazul unui punct de desfacere mobil, dosarul tehnic va include indicarea: sursei de apă potabilă, canalizării, alimentării cu energie electrică, eliminarea deșeurilor, spălarea mâinilor, toaletă, spălarea obiectelor, serviciile de curățare și dezinfectare.

ROMÂNIA

Nu există o lege specială în România în acest domeniu. Pentru a începe o astfel de afacere, este în primul rând necesară înregistrarea ca persoană juridică (sau persoană fizică autorizată - caz în care persoana respectivă trebuie să fie calificată în domeniul nutriției

³⁴

http://www.gvh.hu/en/legal_background/rules_for_the_hungarian_market/other_statutes_relating_to_the_activity_of_the_gvh/act_on_trade_/4341_en_act_clxiv_of_2005_on_trade.html

³⁵ <http://eugo.gov.hu/a-z-index/home-delivery-catering-products>

³⁶

http://mkeh.gov.hu/hivatal/kozerdeku_adatok_2013/tevekenysegre_mukodesre_vonatkozó_adatok/információk_a_tek_funkcióiról

publice, societate cu răspundere limitată sau orice altă formă prevăzută de Legea nr.31/1990 privind societățile comerciale).³⁷

În scopul vânzării produselor alimentare dintr-un camion de tip fast-food, codul CAEN este 5610 - Restaurante (CAEN - clasificarea statistică națională a activităților economice din România), această clasă incluzând pregătirea și servirea meselor pentru consum imediat în motor vehicule sau vagoane fără motor. Includerea acestui cod CAEN permite companiei să pregătească și să servească orice mâncare pregătită în incintă: sandwich-uri, clătite, produse de patiserie, prăjituri etc.³⁸

Documente / contracte necesare pentru autorizația veterinară (DSV):

- 1) Contract ecologic pentru neutralizarea deșeurilor de animale;
- 2) Contract de colectare a uleiurilor uzate;
- 3) Declarație de conformitate pentru separatorul de grăsimi și / sau separatorul de ulei, după caz;
- 4) Contract pentru combaterea dăunătorilor, dezinfectări;
- 5) Copii ale diplomelor de absolvire a cursurilor de igienă pentru angajați;
- 6) Copii ale evidenței competențelor angajaților (care se eliberează după controlul de medicină a muncii);
- 7) Contract de igienă pentru separatoarele de grăsimi sau hidrocarburi, după caz.

Documente necesare pentru obținerea autorizației de la Inspekția Muncii (ITM) și Siguranța Muncii (SSM)

- 1) Copii ale actelor de identitate ale angajaților;
- 2) Evaluarea globală a riscurilor;
- 3) Evaluarea riscurilor pe angajat / post;
- 4) Contract de protecție a muncii;
- 5) Contract de participare la cursuri pentru situații de urgență;
- 6) Contract de participare la cursuri de protecție civilă;
- 7) O copie a instruirii privind siguranța muncii care se eliberează după evaluarea riscurilor;
- 8) Copie a declarației de conformitate a trusei de prim ajutor.

Documente necesare pentru obținerea autorizației de la pompieri:

- 1) Copie a certificatului emis de un electrician autorizat;
- 2) Copia planului de evacuare de urgență;
- 3) Copii certificate de stingătoare și conformitate.

Documente necesare pentru obținerea autorizației de la Primărie:

- 1) Acord de vecinătate, dacă este cazul;

³⁷ <https://blog.reinventconsulting.ro/2019/11/infiiintare-firma-5-intrebari-frecvente-si-raspunsuri-mini-ghid-reinvent-consulting/>

³⁸ Sfarli Zoltan - Ghid privind inițierea unei afaceri în sfera alimentației publice/colective și a comerțului cu amănuntul al produselor alimentare, cu punct fix sau ambulant, 2018, <https://www.startupcafe.ro/sites/default/files/2018-05/Ghid%20afacere%20alimentatie.pdf>

2) Copii sau copii legalizate ale tuturor autorizațiilor obținute din procesul de mai sus.

Toate serviciile trebuie efectuate cu companii autorizate și toate documentele de mai sus trebuie să fie depuse la dosarul de autorizare.³⁹

³⁹ <https://www.icdv.ro/autorizare-rulota-fast-food-mobil/>